



Spender für Kakao und Milch h215_235

Professioneller 10-Liter-Spender für heiße Schokolade und Milch, mit integriertem Rührwerk, einstellbarer Temperatur und abnehmbarem Behälter für den HoReCa-Einsatz.

Der **professionelle 10-Liter-Spender** ist eine Lösung für das Erhitzen und die konstante Ausgabe von **heißer Schokolade, Kakao oder Milch** in professionellen Umgebungen. Dank des **kontinuierlichen Rührsystems** garantiert die Maschine eine samtige und homogene Konsistenz des Produkts und verhindert das Absetzen von Zutaten oder die Bildung von Klumpen. Die Struktur ist für maximale Hygiene und Betriebssicherheit optimiert, was sie zu einem unverzichtbaren Werkzeug für das effiziente Management von Arbeitsspitzen macht.

Technische Eigenschaften

- **Gesamtkapazität:** 10 Liter
- **Mischsystem:** Ausgestattet mit integriertem Rührwerk für maximale Homogenität
- **Wartung:** Abnehmbarer Behälter und inklusive Tropfschale zur Erleichterung der Reinigung
- **Thermische Kontrolle:** Einstellbare Temperatur im Bereich von +10°C bis +32°C
- **Sicherheit:** Überhitzungsschutzsystem
- **Stromversorgung:** 220 V - 1 Ph - 50 Hz
- **Leistung:** 1 kW
- **Abmessungen:** L. 28 x T. 41 x H. 58 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Fassungsvermögen** 1 x 10 lt
- **Einstellbare Temperatur** ja
- **Typologie** Netzanschluss

Spender für Kakao und Milch h215_235



Spender für Kakao und Milch h215_235

Fassungsvermögen: 1 x 10 lt
Einstellbare Temperatur: si